

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Теремок» р.п. Базарный Карабулак Саратовской  
области»**

(МБДОУ «Детский сад №1 «Теремок» р.п. Базарный Карабулак)  
412600, Саратовская область, р.п. Базарный Карабулак, ул. Сакко и Ванцетти, д.34  
Тел.: (845-91) 7-16-90

**ПРИКАЗ**

**15.01.2025 г.**

**№ 6**

р.п. Базарный Карабулак

**«Об организации питания в ДОУ»**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 ,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Организовать работу в соответствии с положением об организации питания в ДОУ (приложение №1).**

1.1 Исполнение Положения об организации питания обязательно для всех работников ДОУ

**2. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ кастеляншу (медсестру) Галкину Татьяну Константиновну .**

2.1. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию питания в ДОУ (приложение №2).

2.2. Возложить ответственность за организацию питания на Галкину Т.К. за:

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню основного (организованного) питания на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение; отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- ежедневный осмотр поваров и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал.

- за обеззараживание воздуха на пищеблоке при приготовлении холодных блюд с использованием бактерицидного оборудования, в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

- ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, складских помещениях, и влажности - в складских помещениях

### **3. Организовать работу в соответствии с меню для воспитанников ДООУ (приложение 3).**

3.1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с основным (организованным) меню для организации питания детей в возрасте от 1,2 до 3-х лет и от 3-х до прекращения образовательных отношений, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования.

3.2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

3.3. Повару Малышевой Л.А., Кликушиной И.В. руководствоваться основным (организованным) меню в работе.

3.4. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания. 3.5. В ДООУ допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

**4. Организовать работу в соответствии с технологическими картами блюд,** разработанные на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, согласно меню.

### **5. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе 3 человек**

Бычкова Н.Е.-заведующая

Галкина Т.К.-кастелянша.

Кликушина И.В. Малышева Л.А.- повар

5.1. Организовать работу бракеражной комиссии согласно Положения о бракеражной комиссии. (приложение №4).

5.2. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, за проведение органолептической оценки готовой пищи; за контроль

соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**6. Организовать работу в соответствии с программой производственного контроля в ДОУ(приложение №5).**

6.1. Утвердить Журнал производственного контроля.

6.2. Назначить ответственных за систематическое заполнение журнала производственного контроля следующих лиц: Железнова А.А.-завхоза, Галкину Т.К.-кастелянша, Казакову И.Н- старшего воспитателя.

**7. Возложить ответственность на завхоза Железнову А.А., за:**

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.
- исправность систем холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

**8. Возложить ответственность на поваров Кликушину И.В. и Малышеву Л.А. за:**

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите  
(не позднее 2 часов с момента изготовления).
- смену кипяченой воды в емкости для её раздачи (перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться. Смена воды каждые 3 часа)

**8.1. На пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

**9. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:**

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

**10. Организовать работу в соответствии с графиком выдачи пищи из пищеблока:**

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Группа раннего возраста (1,6 до 3 лет)	08.05	09.05	11.25	14.25
Младшая группа (2-3лет)	08.10	09.10	11.35	14.30
Средняя группа (5-7лет)	08.15	09.15	12.00	14.35
Старшая группа (5-7)	08.20	09.20	12.05	14.40
Старшая группа (5-7)	08.25	09.25	12.10	14.45
Подготовительная группа (6-7)	08.30	09.30	12.15	14.50

11. Организовать работу в соответствие Положение о питьевом режиме в ДОУ (приложение №6) и график смены кипяченой воды:

8.00ч            11.00ч            15.00ч

12. Организовать работу в соответствие графиком утилизации пищевых отходов:

Понедельник-16.00ч  
 Вторник-16.00ч  
 Среда-16.00ч  
 Четверг-16.00ч  
 Пятница-16.00ч

13. Приказ № 10 от 09.01.2024 г считать недействительным и признать утратившим силу.

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.



С приказом ознакомлены:

*[Signature]* Н.Е. Бычкова  
*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]* Келкушкова ИВ  
*[Signature]* Меньшова И. А  
*[Signature]* Масгунова А. Т